

## Halko! - Saison

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.72 kg (40.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.72 kg (40.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.38 kg (9%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	12 g	60 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmstead Ale	Ale	Płynne	750 ml	Hill Farmstead